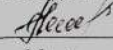


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
ГККП «Чунджинский политехнический колледж»


СОГЛАСОВАНО:

Методист колледжа:

 Раимова А.К.
« 28 » августа 2020года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа

 Бужаев Р.С.

Рабочая учебная программа по модульному обучению
на 2020-2021 учебный год

ПМ-01 «Подготовка сырья и замес теста »

(наименование модуля)

Производственное обучение

(наименование предмета)

Код и профиль образования: Сервис и экономика

Специальность: 0508000-Организация питания

Квалификация: 0508012- Повар

0508022- Кондитер

Группа: 18

Курс: 1

Всего часов: 12

Форма обучения: дневная

Срок обучения 10 месяцев

Основание: на базе общего среднего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г

Председатель комиссии  Джалилова Г.М.

Настоящая учебная рабочая программа разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом технического и профессионального образования Республики Казахстан (приказ №553 от 31.10.2017г.) для подготовки квалифицированных рабочих по специальности 0508000 «Организация питания» с изменениями и дополнениями и с потребностями работодателей. Настоящая рабочая учебная программа предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и содержанию учебной программы дисциплины «Производственное обучение» по квалификации «Повар» по модулю «Оформления, хранения, реализация кондитерских изделий»
Общий объем - 60 час.

При изучении предмета необходимо учитывать межпредметные связи с дисциплинами «Организация производства на предприятия: питания», «Оборудование предприятий питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Экономика предприятий питания», «Охрана труда».

Настоящая рабочая учебная программа предусматривает изучение технологического процесса, технологию оформления, хранения и реализация кондитерских изделий

В процессе изучения предмета следует проводить экскурсии, уроки на производстве, семинары, практические занятия. Для достижения целей программы, подготовки квалифицированных работников применяют новые технологии, используют дидактические материалы и наглядные пособия, учебные видеофильмы, электронные учебники.

Компетенция по модулю

Знает:

Пищевую ценность, подготовку кондитерского сырья для замеса различного вида теста

Умеет:

Определять качество кондитерского сырья

Результат обучения:

Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 01 « Подготовка сырья и замес теста. »							
№ п/п	Результаты обучения	Критерии оценки	Проверочное испытание	Содержание обучения. Название разделов и тем	Форма обучения (вид занятия)	Кол-во часов	Необходимые учебные материалы
1	2	3	4	5	6	7	
Дисциплина: производственное обучение							
Сырье, его хранение и подготовка к производству							
1.	1.Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте 2.Знать технологию замеса дрожжевое тесто безопасным способом.	Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда. Понимает последствия нарушения техники безопасности, санитарных норм и правил. 2.Замешивает дрожжевое тесто безопасным методом.Применяет рецептуру безопасного теста.Понимает процессы происходящие при замесе теста. Использует способы разрыхления теста.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты 2.Плакаты, технологическая карта, видео материалы.	Техника безопасности и охрана труда кондитера 2.Дрожжевое тесто безопасным способом.	практическая	6	О.Драбинская «Кондитер» Стр. 16-30

2.	Знать технологию замеса дрожжевое тесто опарным способом.	Замешивает дрожжевое тесто опарным методом Соблюдает правила эксплуатации и технику безопасности при работе с взбивальной и тестомесильной машиной	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о дрожжевом тесте опарным способом	2. Дрожжевое тесто опарным способом.	практическая	6	О. Драбинская «Кондитер» Стр. 119-120
Всего:						12	

Мастер п\о: Сайдуллаева С.М

КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ

Модуля «Подготовка сырья и замес теста.»

Тип проверочного испытания	тест	задание	Защита курсового проекта				
результат обучения критерии оценки							
Результат обучения							
Понимать значение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.	+	+					
Знать технологию замеса дрожжевого теста безопарным и опарным способом	+	+					
Умеет замешивать дрожжевое тесто безопарным опарным способом Применяет рецептуру безопарного теста	+	+					
Итоговый контроль по модулю :							

Используемая литература:

Основная литература

1. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. «Приготовление мучных кондитерских изделий»
2. Драгилев А.И., Лурье И. С. «Технология кондитерских изделий»
3. Барановский В.А. «Кондитер» - Учебное пособие
4. Могильный М.П. «Восточные сладости»
5. Мархель П. С., Ю.Л. Голенштейн, С.В. Смелов. «Производство пирожных и тортов»
6. Драбинская О. «Кондитер»

Учебно-методический комплекс

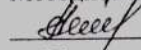
Учебно- методический блок
Оценочно-диагностический блок
Блок дидактических матеиралов, наглядностей

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ГККП «Чунджинский политехнический колледж»

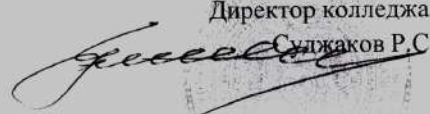
СОГЛАСОВАНО:

Методист колледжа:

 Раимова А.К.
« 28 » августа 2020 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа

 Сулжаков Р.С.

Рабочая учебная программа по модульному обучению
на 2020-2021 учебный год
ПМ 02 «Разделка теста, формования изделий из теста»
(наименование модуля)

Производственное обучение

(наименование предмета)

Код и профиль образования: Сервис и экономика

Специальность: 0508000 - Организация питания

Квалификация: 0508022-Кондитер

Группа: 18


Курс: 1

Всего часов: 36

Форма обучения: дневная

Срок обучения: 10 месяцев

Основание: на базе общего среднего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК
Протокол № 1 от «28» августа 2020г
Председатель комиссии 

Джалилова Г.М.

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Компетенция
3. Содержание рабочей учебной программы
4. Оценочный лист
5. Рекомендуемая литература
6. УМК

Пояснительная записка

Настоящая учебная рабочая программа разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом технического и профессионального образования Республики Казахстан (приказ №553 от 31.10.2017г.) для подготовки квалифицированных рабочих по специальности 0508000 «Организация питания» с изменениями и дополнениями и с потребностями работодателей. Настоящая рабочая учебная программа предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и содержанию учебной программы дисциплины «Производственное обучение» по квалификации «Кондитер» по модулю «Подготовка сырья и замес теста»

Общий объем – 36часов

При изучении предмета необходимо учитывать межпредметные связи с дисциплинами «Организация производства на предприятиях питания», «Оборудование предприятий питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Экономика предприятий питания», «Охрана труда».

Настоящая рабочая учебная программа предусматривает изучение технологического процесса, разделка теста, формования и выпечка изделий из теста.

В процессе изучения предмета следует проводить экскурсии, уроки на производстве, семинары, практические занятия. Для достижения целей программы, подготовки квалифицированных работников применяют новые технологии, используют дидактические материалы и наглядные пособия, учебные видеофильмы, электронные учебники.

Компетенция по модулю

Знает:

Пищевую ценность, подготовку кондитерского сырья для замеса различного вида теста

Умеет:

Определять качество кондитерского сырья

Результат обучения:

Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 02 « Разделка теста, формование изделий из теста »							
№ п/п	Результаты обучения	Критерии оценивания	Проверочное испытание	Содержание обучения. Название разделов и тем	Форма обучения (вид занятия)	Кол-во часов	Необходимые учебные материалы
1	2	3	4	5	6	7	
Дисциплина: производственное обучение							
Сырье, его хранение и подготовка к производству							
1	Разделить бисквитное тесто сформовать изделия.	Придает изделиям из бисквитного теста различную, привлекательную форму, формирует изделия из бисквитного теста различными фаршами и начинками.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о бисквитном тесте, опорные конспекты	1. Формование штучных изделий из бисквитного теста.	практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
2	Выполнять формование выпечку изделий из пряничного теста	Соблюдает технологию приготовления изделий из пряничного теста. Организует рабочее место для разделки теста.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о песочном тесте, опорные конспекты	Разделка, пряничного теста, формование изделий из него	практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
3	Выполняет формование выпечку изделий	Соблюдает технологию приготовления изделий из заварного теста	Плакаты, технологическая карта,	Разделка, формования весовых изделий из	практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская

	из заварного теста		видео материалы о заварном тесте опорные конспекты	заварного теста			
4	Выполнять формование и выпечку изделий из воздушного теста	Соблюдает технологию приготовления изделий из воздушного теста Организует рабочее место для разделки теста.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о воздушном тесте, опорные конспекты	Разделка воздушного теста, формование изделий из него	практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
5	Выполнять формование и выпечку изделий из сахарного теста	Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из сахарного теста в соответствии с санитарными правилами.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о сахарном тесте, опорные конспекты	Разделка сахарного теста и формование изделий из него	практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
6	Знать качественный показатель изделий	Соблюдает санитарные нормы и требования	Тестовые задание, инструкционная карта, разминка	Контрольный опрос	практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская

Используемая литература:

Основная литература

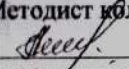
1. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. «Приготовление мучных кондитерских изделий»
2. Драгилев А.И., Лурье И. С. «Технология кондитерских изделий»
3. Барановский В.А. «Кондитер» - Учебное пособие
4. Могильный М.П. «Восточные сладости»
5. Мархель П. С., Ю.Л. Голенштейн, С.В. Смелов. «Производство пирожных и тортов»
6. Драбинская О. «Кондитер»

Учебно-методический комплекс

Учебно- методический блок
Оценочно-диагностический блок
Блок дидактических материалов, наглядностей

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
ГККП «Чунджинский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Методист колледжа:
 Раимова А.К.
« 28 » августа 2020 года

УТВЕРЖДАЮ:


Директор колледжа
 Судаиков Р.С.

Рабочая учебная программа по модульному обучению
на 2020-2021 учебный год
ПМ 03 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»
(наименование модуля)
Производственное обучение
(наименование предмета)

Код и профиль образования: Сервис и экономика
Специальность: 0508000 - Организация питания
Квалификация: 0508022 - Кондитер

Группа: 18
Курс: 1
Всего часов: 48

Форма обучения: дневная
Срок обучения: 10 месяцев
На базе общего среднего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК
Протокол № 1 от «28» августа 2020 г
Председатель комиссии  Джалилова Г.М.

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Компетенция
3. Содержание рабочей учебной программы
4. Оценочный лист
5. Рекомендуемая литература
6. УМК

Пояснительная записка

Настоящая учебная рабочая программа разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом технического и профессионального образования Республики Казахстан (приказ №553 от 31.10.2017) для подготовки квалифицированных рабочих по специальности 0508000 «Организация питания» с изменениями и дополнениями и с потребностями работодателей. Настоящая рабочая учебная программа предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и содержанию учебной программы дисциплины «Производственное обучение» по квалификации «Повар» по модулю «Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий»

Общий объем - 48 часа

При изучении предмета необходимо учитывать межпредметные связи с дисциплинами «Организация производства на предприятиях питания», «Оборудование предприятий питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Экономика предприятий питания», «Охрана труда».

Настоящая рабочая учебная программа предусматривает изучение технологического процесса, приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий.

В процессе изучения предмета следует проводить экскурсии, уроки на производстве, семинары, практические занятия. Для достижения целей программы, подготовки квалифицированных работников применяют новые технологии, используют дидактические материалы и наглядные пособия, учебные видеофильмы, электронные учебники.

Компетенция по модулю

Знает:

Технологию выпекания мучных полуфабрикатов и кондитерских изделий из теста

Умеет:

Применять отделочные полуфабрикаты в зависимости от вида кондитерских изделий

Результат обучения:

Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.

КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ

Модуля «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста »

Тип проверочного испытания	тест	задание	Защита курсового проекта				
результат обучения критерии оценки							
Результат обучения							
Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке	+	+					
Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	+	+					
Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста	+	+					
Итоговый контроль по модулю :							

Основная литература

1. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. «Приготовление мучных кондитерских изделий»
2. Драгилев А.И., Лурье И. С. «Технология кондитерских изделий»
3. Барановский В.А. «Кондитер» - Учебное пособие
4. Могильный М.П. «Восточные сладости»
5. Мархель П. С., Ю.Л. Голенштейн, С.В. Смелов. «Производство пирожных и тортов»
6. Драбинская О. «Кондитер»

Учебно-методический комплекс

Учебно- методический блок
Оценочно-диагностический блок
Блок дидактических матеиралов, наглядностей

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

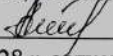
ПМ 03« Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста »							
№ п/п	Результаты обучения	Критерии оценки	Проверочное испытание	Содержание обучения. Название разделов и тем	Форма обучения (вид занятия)	Кол-во часов	Необходимые учебные материалы
1	2	3	4	5	6	7	
Дисциплина: производственное обучение							
1	Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке	Подготовить поверхность изделий из теста перед выпечкой	Плакаты, технологическая карта, видео материалы.	1 Выпекание булочек из дрожжевого теста.	практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
2	Выпекать, полуфабрикаты и изделия из дрожжевого теста	Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы	2 Выпекание пирогов из дрожжевого теста с начинками.	практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
3	Выпекать полуфабрикаты и изделия из бисквитного теста	Соблюдает температурный и временной режим при выпечки бисквитного теста.полуфабрикатов и изделий из теста	Плакаты, технологическая карта, видео материалы	3. Выпекание изделий из бисквитного теста	практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
4	Выпекать полуфабрикаты и	Соблюдает температурный и	Плакаты, технологическая карта, видео	4 Выпекание изделий из	практическая	6	Учебник «Кондитер»

	пряничного теста	временной режим при выпечки пряничного теста	материалы.	пряничного теста.			О.Драбинская
5	Выпекать полуфабрикаты и изделия из песочного теста	Соблюдает температурный и временной режим при выпечки песочного теста.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о шоколаде, опорные конспекты	5. Выпекание изделий из песочного теста.	практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
6	Выпекать полуфабрикаты и изделия из заварного теста	Соблюдает температурный и временной режим при выпечке заварного теста	Плакаты, технологическая карта, видео материалы.	6. Выпекание изделий из заварного теста.	практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
7.	Выпекать полуфабрикаты и изделия из воздушного теста	Соблюдает температурный режим при выпечке заварного теста	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о глазури, опорные конспекты	7. Выпекание изделий из воздушного теста	практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
8.			Тестовые и карточные задания	8. Проверочная работа	практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская

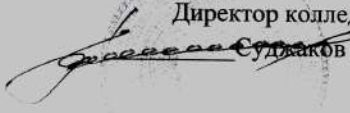
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
ГККП «Чунджинский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Методист колледжа:

 Раимова А.К.
« 28 » августа 2020 года

УТВЕРЖДАЮ:

 Судаيبов Р.С.
Директор колледжа

Рабочая учебная программа по модульному обучению
на 2020-2021 учебный год

ПМ05 «Оформления мучных кондитерских изделий»
(наименование модуля)

Производственное обучение
(наименование предмета)

Код и профиль образования: Сервис и экономика

Специальность: 0508000 - Организация питания

Квалификация: 0508022 - Кондитер

Группа: 18

Курс: 1

Всего часов: 48


Форма обучения: дневная

Срок обучения: 10 месяцев

На базе общего среднего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г

Председатель комиссии  Джалилова Г.М.

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Компетенция
3. Содержание рабочей учебной программы
4. Оценочный лист
5. Рекомендуемая литература
6. УМК

Настоящая учебная рабочая программа разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом технического и профессионального образования Республики Казахстан (приказ №553 от 31.10.2017г.) для подготовки квалифицированных рабочих по специальности 0508000 «Организация питания» с изменениями и дополнениями и с потребностями работодателей. Настоящая рабочая учебная программа предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и содержанию учебной программы дисциплины «Производственное обучение» по квалификации «Повар» по модулю «Оформления, хранения, реализация кондитерских изделий»
Общий объем - 60 час.

При изучении предмета необходимо учитывать межпредметные связи с дисциплинами «Организация производства на предприятиях: питания», «Оборудование предприятий питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Экономика предприятий питания», «Охрана труда».

Настоящая рабочая учебная программа предусматривает изучение технологического процесса, технологию оформления, хранения и реализация кондитерских изделий

В процессе изучения предмета следут проводить экскурсии, уроки на производстве, семинары, практические занятия.

Для достижения целей программы, подготовки квалифицированных работников применяют новые технологии, используют дидактические материалы и наглядные пособия, учебные видеофильмы, электронные учебники.

Компетенция по модулю

Знает:

Способы и методы оформления кондитерских изделий, сроки их хранения и реализации

Умеет:

Оформлять ,хранить и реализовать кондитрские изделия

Результат обучения:

Оформлять кондитерские изделия

КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ

Модуля «Оформление мучных кондитерских изделий»

результат обучения критерии оценки	тест	задание	Защита курсового проекта				
Результат обучения							
Подготавливают полуфабрикаты к оформлению	+	+					
Оформить изделия из дрожжевого теста	+	+					
Оформить изделия из заварного теста	+	+					
Итоговый контроль по модулю :							

СОДЕРЖАНИЕ РАБОТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

ПМ05 «Оформления мучных кондитерских изделий»							
№ п/п	Результаты обучения	Критерии оценки	Проверочное испытание	Содержание обучения. Название разделов и тем	Форма обучения (вид занятия)	Кол-во часов	Необходимые учебные материалы
1	2	3	4	5	6	7	
Дисциплина: производственное обучение							
Пирожные							
1	Подготавливать полуфабрикаты к оформлению	Сравнивает и выбирает ассортимент полуфабрикатов, кремов, глазури	Плакаты, технологическая карта, видео материалы	1. Подготовка полуфабрикатов к оформлению и украшению.	Практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
2	Оформлять изделия из дрожжевого теста	Сравнивает, выбирает ассортимент изделий и оформляет поверхность	Плакаты, технологическая карта, видео материалы	2. Оформление, хранение и реализация изделий из дрожжевого теста	Практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
3	Оформлять изделия из заварного теста	Зачищает, выравнивает, пластуется, прослаивает п/ф кремом или фруктовой начинкой и оформляет поверхность.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы	3. Оформление, хранение и реализация изделий из заварного теста	Практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская

	Оформлять изделия из песочного теста	Зачищает , выравнивает, пластуется, прослаивает п/ф кремом или фруктовой начинкой и оформляет поверхность.	Плакаты, технологическая карта, видео, опорные конспекты	4. Оформление, хранение и реализация изделий из песочного теста	Практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
5	Оформлять изделия из пряничного теста	Зачищает , выравнивает, пластуется, прослаивает п/ф кремом или фруктовой начинкой и оформляет поверхность.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы	5. Оформление, хранение и реализация изделий из пряничного теста	Практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
6.	Оформлять изделия из слоеного теста	Сравнивает, выбирает ассортимент изделий и оформляет поверхность	Плакаты, технологическая карта, видео материалы	6. Оформление, хранение и реализация изделий из слоеного теста	Практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
7.	Оформлять изделия из миндально-орехового теста	Зачищает, выравнивает, пластуется, прослаивает п/ф кремом или фруктовой начинкой и оформляет поверхность	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о песочном тесте	7. Оформление, хранение и реализация изделий из миндально-орехового теста	Практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская
8.	Оценивает качество готовой продукции	Характеризует качество готовой продукции решает тесты	Тестовые вопросы	8. Проверочная работа	Практическая	6	Учебник «Кондитер» О.Драбинская